Rosewill®

7-Cup Digital Yogurt Maker **RHYM-13001**

User Manual

Before Initial Use

⚠ CAUTION!

- ❒ Clean the portion jars and lids in the manner described in this chapter. They may still have some production residue on them.
- ❒ Keep children away from the packaging material. There is a danger of suffocation, as well as other hazards!
- ❒ Make sure that the power supply is switched off when the device is not being used.

---

1. Unpack all parts and check the items supplied for completeness (see the "Items Supplied and Device Overview" chapter) and transport damage. If you find any damage to the components, do not use them! Contact our customer service department.
2. Remove any films or stickers that may be present.
3. Clean the portion jars and their lids thoroughly with a mild detergent and warm water or in the dishwasher. Then thoroughly dry the jars and lids.

How to Make Yogurt

To make yogurt in your new Rosewill Yogurt Maker, you will need about a quart of natural (cow) milk – any kind – and a small amount of plain yogurt. The natural, healthy bacteria in the yogurt will convert the lactose in the milk into lactic acid. This is what gives plain yogurt its fresh, mildly tart flavor. The bacteria multiplies rapidly in the warm environment of the Yogurt Maker – eventually converting all of the milk into yogurt.
You may also substitute the yogurt with freeze-dried lactic acid bacteria. This can be found at many health food stores. You may also add milk powder for solid yogurt.

Milk

The main ingredient for making yogurt is milk. The most suitable milk is Ultra High Temperature (UHT) milk with a fat content of 3.5%. Only pasteurized milk or untreated milk needs to be boiled beforehand. When it comes to the fat content, you can decide on the level to suit your own personal taste. The higher fat content the milk, the creamier and milder the yogurt will be. If you want to make a yogurt to drink, you should use low-fat milk.

Goat milk or Soy Milk can also be used in place of cow milk.

Yogurt

Use natural yogurt without any additives as the starting culture. It must not have been heat-treated because it needs to contain living lactic acid bacteria. The fat content should be the same as that of the milk used.

Making Yogurt

⚠CAUTION!

- ❒ Make sure that all ingredients are fresh and are not yet past their use-by date!
- ❒ The device must not be subjected to any vibrations during operation. For example, do not place it on a refrigerator and do not move it.
- ❒ Never place the insulated container in the refrigerator.

Required Ingredients:

- 1 liter of milk (ideally UHT milk with a fat content of 3.5%)
- 1 cup (150 g) of natural yogurt (3.5% fat content) or freeze-dried lactic acid bacteria (In this case, the preparation time may be increased by 2 hours.)
- if necessary, 2 to 3 tbsp. of milk powder for the consistency (In the case of full-fat milk, the milk powder is not absolutely essential; in the case of skimmed milk, double the quantity of milk powder.)

The milk, yogurt, and portion jars should be at room temperature. If necessary, rinse out the jars with hot water.

If you heat the milk up to around 98.6° to 104°F, the yogurt will be ready more quickly. However, the milk must not be hotter than 109.4°F so that the lactic acid bacteria are not destroyed.

1. Mix the ingredients together well and pour the mixture (treated milk) into the portion jars.
2. Place the insulated container on a dry, heat-resistant, flat surface away from flammable objects. Make sure that the device is not accessible to children.
3. Plug the power cord into a properly installed, easily-accessible and grounded 120-Volt socket.
4. Place the filled portion jars without their lids into the insulated container.
5. Place the lid on the insulated container and switch it on (flip the On/Off switch to the “On” position).
6. The bottom of the container will warm up and the treated milk is kept warm at a constant temperature.
7. The yogurt will be ready after around 8 to 15 hours (depending on which ingredients are chosen). Remove the lid from the insulated container after around 8 hours (**Make sure that no condensation gets into the jars!**) and check the consistency of the yogurt.

Warm yogurt has a slightly thin consistency, but will thicken in the refrigerator.

8. If the yogurt is still too thin, allow it to “incubate” for a while. Otherwise, switch off the device (turn the switch to the “Off” position) and pull the plug out of the socket.
9. Screw the lids onto the jars and allow the yogurt to cool down. Before serving, place the yogurt in your refrigerator for at least 2 hours.
   Yogurt can be refrigerated for up to 2 weeks.

Keep some yogurt for the next batch. You can repeat the process up to 10 times before the bacteria expire. For a new batch you will need new, plain yogurt or freeze-dried lactic acid bacteria.

Yogurt for Any Taste

Jam, honey, caramel, fruit, muesli, spices - you can add anything you like to enhance the flavor of your fresh yogurt.

- If you want to add fruit, keep in mind that fruit acid kills the lactic acid bacteria and the fermentation cannot take place. The treated milk must not be mixed with fresh fruit. We therefore recommend that you mix fresh fruit (or jam, honey or boiled fruit) in with the finished yogurt, or place boiled fruit or jam into the portion jars first and then add the treated milk.

- If you would like to add flavor to the yogurt, you can either add a few drops of flavoring or extract to the milk which you are heating during the preparation phase, or you can place spices, peels, etc., into the milk for around 12 hours; remove everything before you begin making the yogurt.

- You can very easily use yogurt to make Ayran, a refreshing Turkish drink. Stir 2 parts yogurt together with 1 part iced water and a little salt to create froth (ideally in a food processor). Garnish with lemon balm or peppermint. Or you can leave out the salt and add sugar and mango to the yogurt & water mixture. You will then get a mango lassi, which is a popular drink in India.

Cleaning and Care

⚠CAUTION!

- ❒ Never immerse the insulated container, power cord, or plug in water or other liquids.
- ❒ Do not use any corrosive, abrasive or poisonous cleaning agents. Do not spray cleaning agents directly onto the device.
- ❒ Remove the power cord from the socket before cleaning the device.
- ❒ Allow the insulated container to cool down before cleaning it.

- After each use, clean the portion jars and their lids thoroughly with a mild detergent and warm water or in the dishwasher.
- If necessary, wipe down the insulated container and its lid with a clean damp cloth.
- Check the power cord for damage at regular intervals.

English

Functions

The Timer function will stop the Yogurt Maker automatically to avoid problems during cooking.

Specifications

- Rating voltage: 120 V; 60 Hz
- Rating power: 15 W
- Ambient working temperature: 41 – 104°F; humidity: ≤ 80%

Controls

- 2 Buttons: Time, Start/Stop
- Using the Yogurt Maker

Before using your Rosewill Yogurt Maker, please carefully read all of the instructions below.

Power on.

Plug the Yogurt Maker into an electrical outlet,

will show in LCD display and it will remain on standby

after 1second.

Procedures for setting time and heating

Setting heating time:

Pressing the Time button once will increase the time by 1 hour. Press and hold the Time button for more than 1 second to automatically increase the preset time. Release button when desired time is reached. The time can be set from 0 to 15 hours.

Heating:

After time has been set, press Start/Stop key to start heating and the countdown figure will show in LCD display. For example:

When the time is set for 5 hours,

will be displayed on the LCD screen and “Hr” will continually flash. When the time gets below 1 hour,

will be displayed on the LCD screen and “Min” will continually flash until the timer runs out.

Stop heating

Automatic Stand by

When countdown is over, the Yogurt Maker stops heating automatically and enters standby mode.

will show on LCD.

II. Stop heating manually

When the Yogurt Maker is in operation, press the Start/Stop key at any time to place the Yogurt Maker on standby. will show in LCD.

PURCHASE OF YOGURT INGREDIENTS

Usage: Yogurt can be flavored with fruit, sugar, or other sweeteners or flavorings. Stabilizers, such as gelatin, may also be added.

Making yogurt

- 1 Quart (946 mL) milk (any kind but if you use "ultra-high pasteurized" (UHP) or ultra-high temperature (UHT) then you can skip step one, as the milk has already been heated to the desired temperature before being sealed)
- 1/4 - 1/2 Cup non-fat dry milk (optional)
- 1 Tablespoon white sugar to feed the bacteria
- Pinch of salt (optional)
- 2 Tablespoons plain yogurt with live cultures (or freeze-dried bacteria)
- Mix 10 parts milk to 1 part yogurt and stir, then pour mixture into the **7** cups; put the cups in the maker and close the inner and outer covers to make the yogurt.
- Plug the Yogurt Maker into a power outlet.
- Set the timer to 6-8 hours, remembering to extend the time properly when using milk that is not UHP or UHT. Adjust the density and acidity based on the time period. Yogurt will be more acidic and dense after longer heating times.
- Press the “Start/Stop” button to start heating; the Yogurt Maker will begin heating at a constant temperature, counting down the time-setting, and switching to standby mode when the timer has expired.
- The flavor will improve after yogurt has been left to cool in the refrigerator.

Attention

Read the instructions before use.

Please place the Yogurt Maker on a smooth, level surface and ensure it cannot move or slip. Keep the Yogurt Maker away from any other heat supply.
When the Yogurt Maker is not being used, or needs to be cleaned, make sure it is not plugged in. When unplugging the unit, take hold of the plastic casing on the plug; do not pull any part of the power cord. Please clean with a wet cloth only.

Recipes

These recipes are for a single jar of yogurt.
Below, you will find some recipes that you can try making with your Yogurt Maker. Don't limit yourself to just these. We recommend you try your own flavors and experiment to find the perfect yogurt recipe. When you find that perfect recipe don't keep it to yourself-submit it to us so we can share it with others to enjoy.

Beginner Recipes:

For the following recipes, mix each ingredient list with one jar of your freshly-made yogurt. Stir in ingredients thoroughly so that they are evenly distributed.

Apple Yogurt ● ¼ small apple ● 2 teaspoons sugar	**Blueberry Yogurt** ● 1 tablespoon blueberry preserves
Chocolate Yogurt ● 1 ½ tablespoon chocolate syrup or 1 tablespoon chocolate milk powder ● 1 teaspoon shaved chocolate. (opotional)	**Honey Yogurt** ● 1 tablespoon honey
Juice Yogurt (your choice of juice flavor) ● 2 teaspoon frozen fruit juice concentrate or 1 tablespoon canned nectar	**Lemon Yogurt** ● 2 teaspoons fresh lemon juice ● 2 teaspoons sugar
Lime Yogurt ● 2 teaspoons fresh lime juice ● 2 teaspoons sugar	**Maple-Nut Yogurt** ● 1 teaspoon maple syrup ● 2-4 tablespoons finely chopped nuts
Orange Yogurt ● 2 tablespoon orange marmalade or chopped orange ● 2 teaspoons sugar	**Prune Yogurt** ● 2 prunes, chopped ● 2 teaspoons sugar

Raspberry Yogurt 1 tablespoon raspberry jam	**Strawberry Yogurt** ● 1 tablespoon strawberry jam or 2 tablespoon of sliced strawberries ● 2 teaspoons sugar
Vanilla Yogurt ● 1 teaspoon vanilla extract ● 2-3 teaspoons sugar	

Intermediate recipes

For the following recipes, mix ingredients with yogurt.
The yogurt jar should be stirred to evenly distribute the flavors.

Apricot Yogurt ● 3 dried apricots ● 2 teaspoons sugar ● Chop apricot before mixing with the yogurt	**Banana Yogurt** ● 2 tablespoons honey ● 1/3 cup chopped banana ● Peel and chop up the bananas before mixing with the yogurt.
Peach Yogurt ● 1 tablespoon peach jam or 5 thin slices of peeled peach ● 2 teaspoons sugar or ½ dried peach, chopped ● Thinly slice or peel the peach before mixing with the yogurt. ● If you are using the dried peach half, chop finely before mixing with the yogurt.	**Pear Yogurt** ● 5 thin slices pear ● 2 teaspoons sugar ● Peel pear and cut slices in half before mixing with the yogurt
Peppermint Yogurt ● 2 hard peppermint candies ● 2 drops peppermint extract ● Crush peppermint candies before mixing with the yogurt. ● You can also add some fresh peppermint depending on your taste.	**Plum Yogurt** ● 2 small fresh plums, sliced ● 2 teaspoons sugar ● Peel and slice plums before mixing with the yogurt. You can leave the peel on the plums if you want.

Advanced recipes:

For the following recipes, mix each ingredient list with one jar of your freshly-made yogurt. Stir in ingredients thoroughly so that they are evenly distributed.

Almond Yogurt	Cherry Yogurt
● 1 tablespoon almonds, minced ● 1 tablespoon brown sugar ● 10 drops almond extract	● 1 tablespoon cherry preserves ● 6 cherries ● 2 teaspoons sugar ● Slice the cherries in half and remove the pits before mixing with the yogurt.
Coffee Yogurt	**Mocha Yogurt**
● 1 teaspoon instant coffee powder ● ¼ teaspoon hot water ● 1 tablespoon sugar ● Dissolve coffee in the hot water then add sugar depending on your taste.	● 1 teaspoon instant coffee powder ● ¼ teaspoon hot water ● 1 tablespoon chocolate milk powder ● 1 tablespoon sugar ● Dissolve coffee in the hot water then add sugar depending on your taste.

PROBIOTIC:

Probiotics are good bacteria. Research suggests they assist in digestion, protect against bad bacteria, and promote overall wellness. Yogurt is a great source of probiotics. Making your own yogurt at home is a great way to make a yogurt full of probiotics.

ACTIVE LIFE:

Yogurt is a great source of protein without the high fat content found in many other sources of protein. Protein gives you energy for a full and active life.

LIVE HEALTHY:

Studies have linked yogurt to many health benefits including: reducing risk for high blood pressure, helping with gastrointestinal disorders, preventing osteoporosis, lowering cholesterol and aiding in weight loss.

Français

Fonctions

Procédez à activer le minuteur, lequel arrêtera l'appareil automatiquement, pour éviter des problèmes pendant la cuisson.

Spécifications

- 1.Tension nominale : 120V-60Hz
- 2.Puissance nominale : 15W
- 3.Température ambiante : 5-40 oC, humidité ambiante > 80 %

Directives pour le clavier

2 claviers : minuteur, démarrage / arrêt

Utilisation

Avant d'utiliser l'appareille, veuillez lire les directives ci-dessous.

1.Alimentation

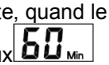
Branchez l'appareil dans la douille, apparaîtra dans l'afficheur à cristaux liquides et demeurera en attente après 1 seconde.

2.Procédures pour le réglage du minuteur et de la température.

Appuyez sur le minuteur une fois, la durée augmentera d'une heure. Appuyez sur le minuteur plus d'une seconde, la durée augmentera d'une heure continuellement, et arrêtera quand vous cesserez d'appuyer sur le minuteur. Le cycle des heures à programmer est de 0-15 heures.

a) Chauffer:

Quand le minuteur est activé, appuyez sur la touche **démarrer /arrêter** pour activer la chaleur et le décompte apparaîtra dans l'afficheur à cristaux.

Exemple: minuteur programmé pour 5 heures, apparaît dans l'afficheur à cristaux, et l'heure clignote, quand le décompte est à moins d'une heure, les minutes clignotent dans l'afficheur à cristaux 

b) Arrêter de chauffer:

Arrêter de chauffer automatiquement

Quand le décompte est terminé, l'appareil arrête de chauffer automatiquement et demeure en attente,. apparaîtra dans l'afficheur à cristaux,

Arrêter de chauffer manuellement

Quand l'appareil est en mode de chauffage, appuyez sur la touché démarrer / arrêter et l'appareil **demeure en attente**. apparaîtra dans l'afficheur à cristaux.

L'ACHAT DES INGRÉDIENTS POUR LE YOGOURT

Utilisation : les saveurs du yogourt peuvent être fruitées, sucrées, vous pouvez aussi ajouter de la gélatine.

a) Utilisez le lait avec le symbole lait canadien 100 % pour vos produits laitiers. Ceci démontre qu'ils sont produits de lait reconnu pour sa pureté, qualité supérieure et goût exceptionnel.

Pour faire le yogourt

- 1 pinte (946 ml) de lait (n'importe quelle marque, mais utilisez ultra-haut pasteurisé ou UHP ou UHT et vous pouvez laissez-faire la première étape, car le lait a déjà été chauffé à cette température avant que le contenant soit fermé hermétiquement.)
- ¼ ou ½ tasse de lait sèche sans gras (facultatif)
- 1 cuillère à soupe de sucre blanc pour nourrir la bactérie
- Pincée de sel (facultatif)
- 2 cuillères à soupe du yogourt existant avec les cultures vivantes (ou les bactéries séchées sous vide à l'état congelé)
- b) Préparez le lait et le yogourt à 10 :1 et mélanger; versez dans les 7 tasses, placez-les dans l'appareil à yogourt et fermez les couvercles internes et externes pour faire le yogourt.
- Branchez l'appareille à yogourt au courant électrique. Choisissez les heures voulues plus ou moins 6-8 heures, n'oubliez pas de prolonger le temps pour le lait sans caléfaction.
- Ajustez la densité et l'acidité dépendant de la période de temps. Le yogourt sera plus acide et plus dense s'il est chauffé plus longtemps.
- Appuyez sur démarrer / arrêter pour démarrer l'appareille qui est en mode caléfaction, choisissant automatiquement le mode température constante, décompte des heures et fermeture.
- Quand le minuteur a terminé le cycle, l'appareille arrête de chauffer et demeure en attente.
- Vous pouvez maintenant déguster un yogourt nutritif.
- Le goût accroit après qu'il ait été congelé.

Attention

1. Lire les directives avant d'utiliser
2. Placez l'appareille sur une surface nivelée pour assurer qu'il ne bouge pas. Éloignez l'appareille des sources de chaleur.
3. Si vous n'utilisez pas l'appareille ou vous voulez le nettoyer, assurez-vous qu'il soit débranché. Quand vous débranché, svp ne pas tirer sur le fil électrique. Nettoyez avec un linge humide seulement.

Recettes :

Ces recettes produiront un pot de yogourt
Voici quelques recettes que vous pouvez essayer avec votre machine à yogourt. Il n'est pas nécessaire de se limiter à seulement ces recettes. Nous recommandons l'ajout de vos saveurs préférées et de trouver le yogourt parfait pour vous.

Recettes pour débutants :

Pour les recettes suivantes, mélanger les ingrédients avec le yogourt que vous avez fait. Le pot de yogourt doit être remué fréquemment pour distribuer les saveurs d'une façon égale.

Yogourt aux pommes ● ¼ petite pomme ● 2 cuillères à thé de sucre	**Yogourt aux bleuets** ● 1 cuillère à soupe de confiture aux bleuets
Yogourt au chocolat ● 1 ½ cuillère à soupe de sirop au chocolat ou 1 cuillère à soupe de poudre au chocolat ● 1 cuillère à thé de chocolat râpé (optionnel)	**Yogourt au miel** ● 1 cuillère à soupe de miel
Yogourt au jus (votre choix de saveur de jus) ● 2 cuillères à thé de jus concentré congelé ou 1 cuillère à soupe de nectar en boîte.	**Yogourt au citron** ● 2 cuillères à thé de jus de citron frais ● 2 cuillères à thé de sucre
Yogourt à la lime ● 2 cuillères à thé de jus de lime fraiche ● 2 cuillères à thé de sucre	**Yogourt érable et noix** ● 1 cuillère à thé de sirop d'érable ● 2-4 cuillères à soupe de noix hachées

Yogourt à l'orange ● 2 cuillères à soupe de marmelade à l'orange ou d'oranges hachées ● 2 cuillères à thé de sucre	**Yogourt aux pruneaux** ● 2 pruneaux hachés ● 2 cuillères à thé de sucre
Yogourt aux framboises ● 1 cuillère à table de confiture aux framboises	**Yogourt aux fraises** ● 1 cuillère à soupe de confiture aux fraises ou 2 cuillères à soupe de fraises hachées ● 2 cuillères à thé de sucre
Yogourt à la vanille ● 1 cuillère à thé d'extrait de vanille ● 2-3 cuillères à thé de sucre	

Recettes pour les intermédiaires

Pour les recettes suivantes, mélanger les ingrédients avec votre yogourt.
Le pot de yogourt doit être remué fréquemment pour distribuer les saveurs d'une façon égale.

Yogourt aux abricots ● 3 abricots séchés ● 2 cuillères à thé de sucre ● Haché l'abricot avant d'incorporer au yogourt	**Yogourt aux bananes** ● 2 cuillères à soupe de miel ● 1/3 tasse de banane hachée ● Peler et hacher la banane avant d'incorporer au yogourt.
Yogourt aux pêches ● 1 cuillère à soupe de confiture aux pêches ou 5 tranches minces d'une pêche épluchée ● 2 cuillères à thé de sucre ou une moitié de pêche séchée, hachée Éplucher et couper des tranches minces de la pêche avant d'incorporer au yogourt ● Si vous utilisez une demie pêche séchée, hacher des morceaux très fins avant d'incorporer au yogourt.	**Yogourt aux poires** ● 5 tranches très fines de poire ● 2 cuillères à thé de sucre ● Peler et couper les tranches en deux avant d'incorporer au yogourt.

Yogourt à la menthe poivrée	Yogourt aux prunes
● 2 bonbons durs menthe poivrée ● 2 goutes d'extrait de menthe ● Broyer les bonbons à la menthe poivrée avant d'incorporer au yogourt Vous pouvez aussi ajouter de la menthe fraiche selon votre goût.	● 2 prunes fraiches tranchées ● 2 cuillères à thé de sucre ● Peler ou trancher les prunes avant d'incorporer au yogourt. Vous pouvez incorporer vos prunes avec la pelure si désiré.

Recettes pour les plus avancés

Pour les recettes suivantes, mélanger les ingrédients avec votre yogourt. Le pot de yogourt doit être remué fréquemment pour distribuer les saveurs d'une façon égale.

Yogourt aux amandes	Yogourt aux cerises
● 1 cuillère à soupe d'amandes hachées ● 1 cuillère à soupe de cassonade ● 10 goutes d'extrait d'amandes	● 1 cuillère à soupe de confiture aux cerises ● 6 cerises ● 2 cuillères à thé de sucre ● Trancher les cerises en deux et enlever les noyaux avant d'incorporer au yogourt.
Yogourt au café	**Yogourt au moka**
● 1 cuillère à thé de poudre de café ● ¼ de cuillère à thé d'eau chaude ● 1 cuillère à soupe de sucre ● Dissoudre le café dans l'eau chaude et ajouter le sucre, selon votre goût.	● ¼ de cuillère à thé d'eau chaude ● 1 cuillère à thé de poudre de café instantané ● 1 cuillère à soupe de poudre de chocolat au lait ● 1 cuillère à soupe de sucre ● Dissoudre le café dans l'eau chaude et ajouter le sucre selon votre goût.

PROBIOTIQUES

sont de bonnes bactéries. La recherche suggère qu'ils assistent dans la digestion, protège contre les mauvaises bactéries et contribuent vers le bien-être général. Le yogourt est une grande source de probiotiques. Faire votre propre yogourt à la maison est un excellent moyen de faire un yogourt plein de probiotiques.

LA VIE ACTIVE

le yogourt est une excellente source de protéines sans la teneur élevée en gras trouvée dans de nombreuses autres sources de protéines. La protéine vous donne l'énergie pour une vie pleine et active.

FABRIQUER LA SANTÉ

des études ont lié le yogourt aux nombreux bienfaits pour la santé y compris : réduire le risque d'hypertension artérielle, réduire la souffrance de trouble gastro-intestinal, prévention de l'ostéoporose, réduire le cholestérol et aide à la perte de poids.

Thank you for purchasing a quality Rosewill Product.

Please register your product at : www.rosewill.com for complete warranty information and future support for your product.